സൗര അടുപ്പ്

സൗര അടുപ്പ്

കേരള
ശാസ്ത്രസാഹിത്യ
പരിഷത്ത്

19–ാം വാർഷികാഘോഷങ്ങളോടനുബന്ധിച്ച്
മലപ്പുറം ജില്ലയിൽ വ്യാപകമായി
നടത്തുന്ന ബോധവൽക്കരണ പരിപാടികളുടെ
ഭാഗമായി പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്ന
ലഘു ഗ്രന്ഥങ്ങളിൽ ഒന്നാണിത്

SOURA ADUPPU
P. G. Padmanabhan
Published in December 1981
Published and distributed by
Kerala Sastra Sahitya Parishad
Quilon 601013
Printed at: Swaraj Press & Publicaions, Trivandrum
Rights Reserved
Cover: Chandranandan
Price: Re. 0.50

KSSP 191/81 AC3 FC/8 1/2000

Paper used for the printing of this book has been made available by Government of India at concessional rate.

സൗര അടുപ്പ്

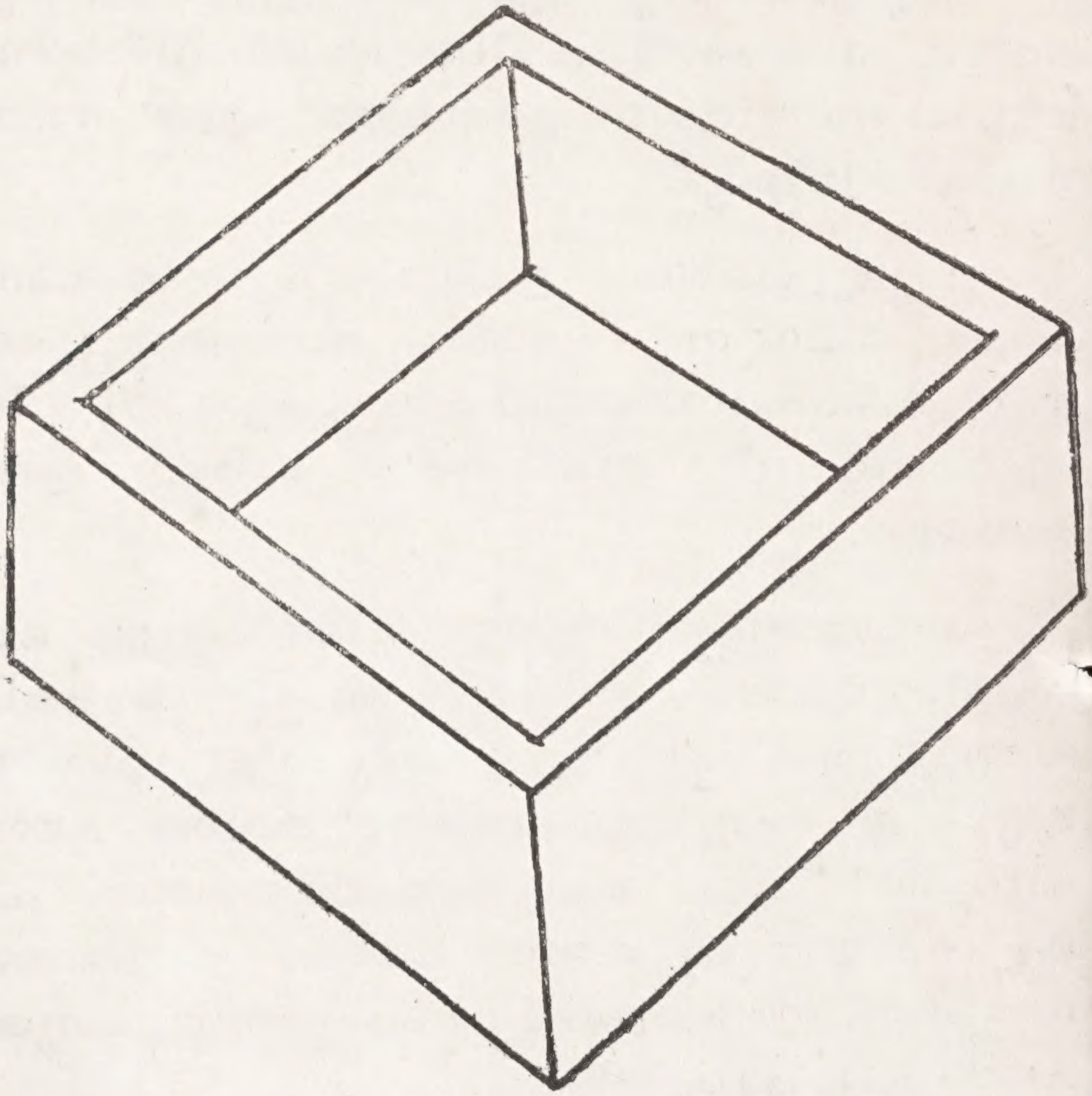
സൂര്യന്റെ ചൂട് ഉപയോഗിച്ച് കഞ്ഞിയും കറിയും വയ്ക്കാൻ കഴിഞ്ഞെങ്കിൽ വിറകിന്നു തീവില കൊടുക്കേണ്ട ഇക്കാലത്ത് എത്ര സഹായകരമായിരിക്കും.

സൂര്യപ്രകാശം ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്ന പലതരം സൗരഅടുപ്പുകൾ ഇന്ന് വിലക്കു വാങ്ങാൻ കിട്ടും. എന്തിനു വിലക്കുവാങ്ങുന്നു? നമുക്കു തന്നെ ഒരെണ്ണം ഉണ്ടാക്കാമല്ലൊ.

സൗരഅടുപ്പ് ഇരട്ട ഭിത്തികളുള്ള ഒരു പെട്ടിമാത്രമാണ്. ഇതിന്റെ അടപ്പ് ഒരിഞ്ചകലത്തിൽ പിടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള രണ്ടു ചില്ലുകളായിരിക്കും. ഈ പെട്ടിയുടെ അകത്ത് കറുത്ത ചായം പുരട്ടിയിരിക്കും. പെട്ടിക്കകത്ത് ആഹാരം പാകം ചെയ്യാനുള്ള രണ്ടോ നാലോ പാത്രങ്ങൾ വയ്ക്കാം. ഈ പാത്രങ്ങളുടെ പുറത്തും കറുത്ത ചായം പിടിപ്പിച്ചിരിക്കും.

ഇരട്ട ചില്ലുകൾക്കുള്ളിലൂടെ പെട്ടിക്കുള്ളിൽ

കടക്കുന്ന സൂര്യന്റെ ചൂട് ഇരട്ടഭിത്തികളുള്ള പെട്ടിയിലൂടെയോ ഇരട്ട ചില്ലുകളുള്ള അടപ്പി ലൂടെയോ വെളിയിലേക്ക് നഷ്ടപ്പെടുന്നില്ല. കറുപ്പ് പ്രകാശത്തെ പ്രതിപതിപ്പിക്കുന്നില്ല. അതിനാൽ പെട്ടിക്കുള്ളിൽ കടക്കുന്ന ചൂട് നിലനില്ക്കുന്നു. അതിനാൽ സൗരഅടു പ്പിൽ വെളിയിലുള്ളതിനേക്കാരം 50--70 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ചൂട് അധികമായിരിക്കും.



1. സൗരഅടപ്പിന്റെ പുറത്തെ തടികൊണ്ടുള്ള പെട്ടി

ഈ ചൂടിൽ ആഹാരം പാകം ചെയ്യാം. പാത്രങ്ങളിൽ വേണ്ടത്ര വെള്ളം ചേർത്ത് തയാറാക്കിവച്ചാൽ പാചകം സ്വയം നടന്നുകൊള്ളും.

പെട്ടെന്നു വേകുന്ന പച്ചക്കറികൾ പാകം ചെയ്യുന്നതിന് 1 മണിക്കൂർ മതി. കഞ്ഞിവയ്ക്കാൻ രണ്ടുമണിക്കൂർ വേണം. ഇറച്ചി പാകം ചെയ്യാൻ 3 മണിക്കൂർ മതി. നല്ല വെയിലുള്ള ദിവസമാണെങ്കിൽ ഇത്രയും സമയം വേണ്ടിവരില്ല.

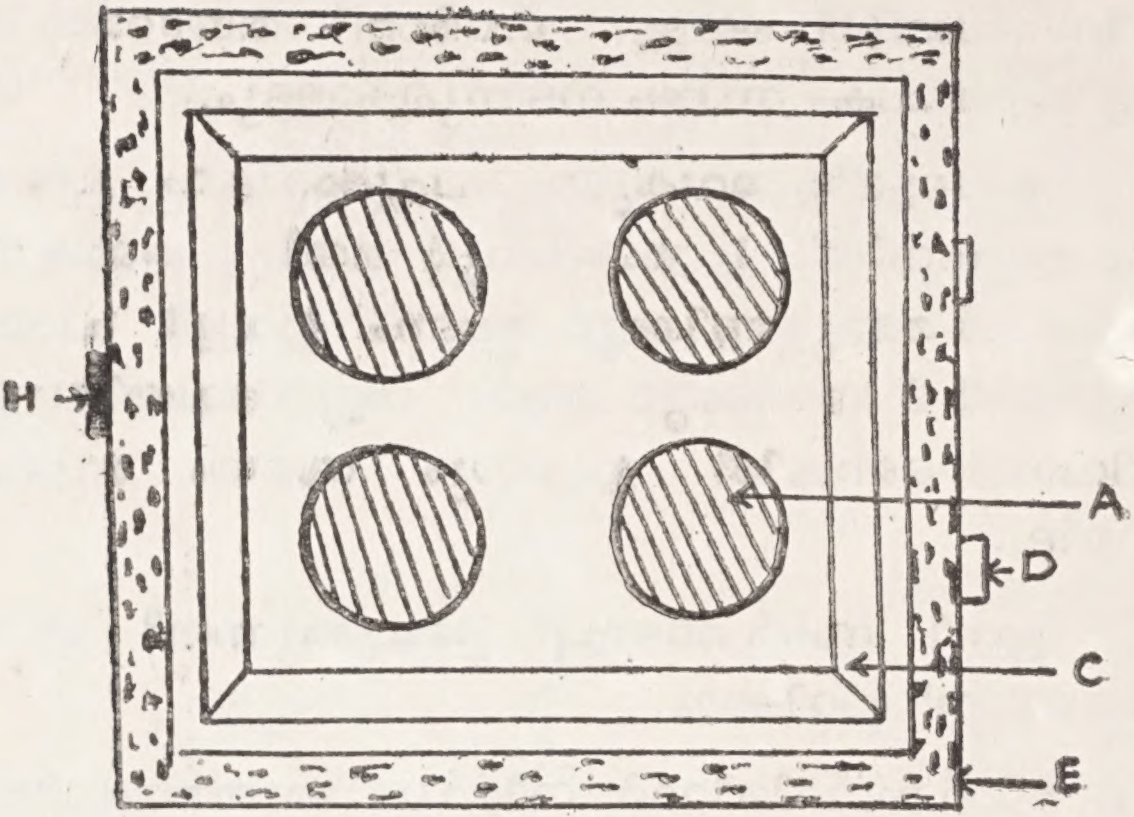
ഇനി സൗര അടുപ്പ് ഉണ്ടാക്കുന്നത് എങ്ങനെയെന്ന് പഠിക്കാം.

1) 60 സെൻറിമീററർ നീളവും അത്രയുംവീതിയും20സെൻറിമീററർ പൊക്കവുമുള്ള ഒരു പെട്ടി തയ്യാറാക്കുക. ഇത് കനം കുറഞ്ഞ തടികൊണ്ട് മതി.

2) ഇതിനുള്ളിൽ 12 സെൻറിമീററർ ആഴമുള്ള ഒരു സ്റ്റീൽട്രേ ഘടിപ്പിക്കുക. ഇത് ചെറിയ ആണികൊണ്ടോ സ്ക്രൂ കൊണ്ടോ ഉറപ്പിക്കാം.

3) ട്രേയ്ക്കും പെട്ടിക്കും ഇടയിലായി ചുറ്റിനും അടിയിലുമുള്ള സ്ഥലത്ത് അറക്കപ്പൊടിയോ, ഉമിയോ നിറയ്ക്കുക. പെട്ടിക്കുള്ളിൽ നിന്ന് ചൂട് നഷ്ടപ്പെടാതെ സൂക്ഷിക്കാനാണ് ഇപ്രകാരം ചെയ്യുന്നത്.

4) മുകൾ അടപ്പ് രണ്ടു ചില്ലുകൾ അരഇഞ്ചക



2. A പാകം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള പാത്രങ്ങൾ

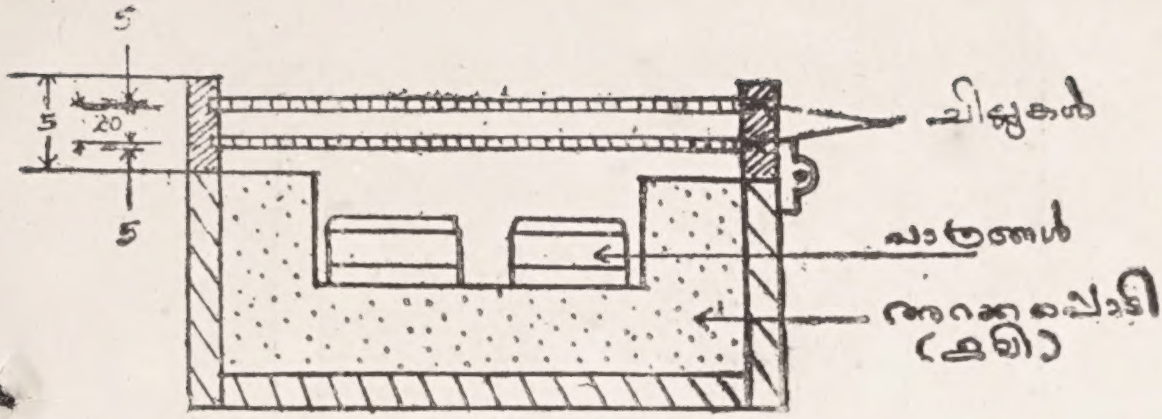
D മുകളിലെ അടപ്പിനുള്ള വിജാകരി

C അകത്തെ പെട്ടി

E ഇരട്ടഗ്ളാസ് അടപ്പിന്റെ ഫ്രെയിം

H കുററിയും കൊളുത്തും

ലത്തിൽ പിടിപ്പിച്ച ഒരു ഫ്രെയിമിൽ ഘടിപ്പിച്ചതായിരിക്കും. ഈ ഗ്ളാസ്സടപ്പിന്റെ ആകെ കനം 5 സെൻറിമീററർ ആയിരിക്കും. 15 സെൻറിമീററർ വ്യാസവും 6 സെൻറിമീററർ പൊക്കവുമുള്ള അടപ്പോടുകൂടി 4 പാത്രങ്ങൾ പെട്ടിക്കുള്ളിൽ ട്രേയ്ക്ക് മുകളിലായി വയ്ക്കാം. ഈ പാത്രങ്ങളിലാണ് ആഹാരം പാകം ചെയ്യേണ്ടത്.



3. കുറുകെ ഛേദിച്ചാൽ

ഇനി സൗര അടുപ്പിന്റെ ആകെ ചെലവ് എത്രയാകും എന്ന് നോക്കാം.

പലക, തടി	—	45	രൂപ
കനംകുറഞ്ഞ സ്റ്റീൽഷീറ്റ്	—	20	,,
ഗ്ലാസ്	—	28	,,
റബ്ബർ സ്ട്രിപ്പുകൾ	—	2	,,
കൊളുത്ത്, ആണിമുതലായവ	—	26	,,
പെയിന്റ്	—	7	,,
സാൻഡ്പേപ്പർ	—	2	,,
നാലുപാത്രങ്ങൾ	—	56	,,
		186	,,

മേൽപ്പറഞ്ഞ സാധനങ്ങളിൽ പലതും ഇത്രയും വിലനൽകാതെ നാട്ടിൻപുറത്ത് സജ്ജീകരിക്കാം, എങ്ങനെയായാലും 250 രൂപയിൽ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ഒരു സൗരഅടുപ്പ് നമുക്കുണ്ടാക്കാം.